Comfortslice

Model 99319

Handleiding messenslijper

Bedienungsanleitung Messerschärfer

Manual knife sharpener

Mode d’emploi Aiguiseur affûteur électrique pour couteaux

Inhoud

Nederlands 3
Deutsch..... 8
English 13
Français..... 17

Nederlands

1. Algemene veiligheidsinstructies

LEEST U DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR ZE VOOR EVENTUEEL LATER GEBRUIK.

1. Controleer of de netspanning bij u thuis overeenkomt met de aangegeven spanning op het apparaat.
2. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het aan staat. Houd buiten bereik van kinderen of incompetente personen.
3. Controleer het netsnoer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als het niet normaal werkt of als het netsnoer beschadigd is. In dat geval dienen alle reparaties uitgevoerd te worden door een bevoegd technicus (*).
4. Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
5. Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en op de in deze handleiding beschreven manier.
6. Dompel de basis van het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Doe het nooit in de vaatwasser.
7. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van hete oppervlakken.
8. Voor u het apparaat schoonmaakt, haalt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
9. Gebruik het apparaat nooit buiten en zet het altijd in een droge omgeving.
10. Gebruik nooit accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het apparaat beschadigen.
11. Verplaats het apparaat nooit door aan het netsnoer te trekken. Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem kan komen te zitten. Wikkel het netsnoer niet rond het apparaat en buig het ook niet.
12. Zet het apparaat op een tafel of een vlak oppervlak.
13. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
14. Dit soort apparaten kan niet onafgebroken gebruikt worden, het is geen professionele apparatuur. Het is noodzakelijk om het apparaat met tussenpozen te gebruiken. Zie het deel « Belangrijke informatie » in de handleiding.
15. Het is absoluut noodzakelijk dit apparaat te allen tijde schoon te houden omdat het rechtstreeks in contact komt met voedsel.
16. Zorg dat de stekker uit het stopcontact is voordat u een van de accessoires plaatst, verwijdert of schoon gaat maken. Het is absoluut noodzakelijk de accessoires te verwijderen voor u ze gaat schoonmaken.
18. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
19. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigen en onderhoud mag niet gedaan worden door kinderen tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en dan alleen onder toezicht.
20. Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
21. Het is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in soortgelijke omgevingen zoals:
- personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkplekken;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en overige verblijfsmogelijkheden;
- bed & breakfast-achtige accommodaties.

(*) Competente bevoegde technicus: after sales afdeling van de fabrikant of importeur of iedereen die bevoegd, goedgekeurd en in staat is om dit soort reparaties uit te voeren om gevaar te voorkomen. In ieder geval dient u het apparaat te retourneren naar deze technicus

Informatie:
Hoe vaak moet ik mijn messen slijpen?
1. Polijst het mes voor elk gebruik als u uw mes vlijmscherp wilt houden. Na intensief gebruik, wanneer u het mes gepolijst hebt en het niet langer makkelijk snijdt, haalt u het mes door Fase 1 en Fase 2. Alhoewel dit niet vaak voorkomt, kan het voorkomen dat u Fase 1 en Fase 2 meer dan eens dient te herhalen. Dit kan gebeuren tijdens de eerste keer dat een onjuist geslepen mes geslepen wordt. Het kan ook gebeuren bij het slijpen van een mes van gehard staal dat een uitermate hard lemmet heeft.
Om dit soort messen te slijpen met de messenslijper gaat u gewoon door met het herhalen van Fase 1 en Fase 2 tot het mes het voedsel makkelijk snijdt. Afhankelijk van de conditie van het lemmet kan het noodzakelijk zijn het proces enkele malen te herhalen (in extreme gevallen kan dit zelfs 10 keer of vaker zijn). Dit uitgebreide proces zal alleen de eerste keer dat u de messenslijper gebruikt voor dit soort messen noodzakelijk zijn. Daarna kunt u uw mes gewoon slijpen volgens de normale procedure.
3. Om een gelijkmatige rand aan het mes te krijgen dient u het mes parallel te houden met de tafel of het aanrechtblad tijdens het slijpen. Bij het slijpen van de punt van het mes, tilt u het handvat licht omhoog zodat het gebogen gedeelte van het blad door het mes geleiders wordt getrokken.
4. Deze messenslijper is niet geschikt voor gekartelde elektrische messen of messen die aan beide zijden gekarteld zijn. Voor het slijpen van niet-elektrische gekartelde messen, gebruikt u alleen de sleuven in Fase 2 en slijpt u alleen de gladde kant van het mes (de kant zonder de kartels). Trek het mes door de sleuf en pas hierbij weinig druk toe. Let op: Telkens wanneer het mes wordt geslepen, wordt een gedeelte van de kartels weggeslepen. Over een langere periode, kunnen de kartels op het mes volledig worden verwijderd en kan een mes een lemmet krijgen dat vergelijkbaar is met een universeel mes.

2. Het gebruik

1. Bevochtig de onderkant van de zuignapjes op de messenslijper en zet deze op een stabiel oppervlak. Sluit het netsnoer aan op een gepolariseerd stopcontact.

Het apparaat kan aangezet worden door op de AAN/UIT-schakelaar te drukken.

2. U zult zien dat er een nummer staat bij elke set sleuven zoals te zien op de tekening.

De verschillende kanten worden aangegeven met de nummers 1 en 2. Elke fase heeft twee sleuven, één voor elke zijde van uw messen.

Wanneer u de messenslijper de eerste keer gebruikt voor uw messen;

Begin met Fase 1 - Precisie slijpen.

FASE 1 - Precisie slijpen

Start met slijpen en creëert een precieze hoek. Trek het mes langzaam naar u toe door beide lemmet geleider sleuven in Fase 1 (Afb. 1). Doe dit drie maal, en wissel af tussen de twee sleuven. De snijrand van het mes dient parallel gehouden te worden met de tafel of het aanrecht (Afb. 1), behalve als u de punt van het mes slijpt.

Bij het slijpen van de punt, tilt u het handvat licht omhoog zodat het gebogen gedeelte van het blad door de mes geleiders wordt getrokken. Als u het mes door de geleider sleuven trekt, houd dan een snelheid van ongeveer een seconde voor elke vijf cm lemmet aan. Bijvoorbeeld voor het slijpen van een lemmet van 15 cm zou u ongeveer drie seconden moeten aanhouden.

FASE 2 - Polijsten

Rond het slijp proces af door het slijpen en polijsten van het mes tot een vlijmscherp snijvlak. Trek het mes langzaam naar u toe door beide lemmet geleider sleuven in Fase 2 (Afb. 1). Doe dit drie maal, en wissel af tussen de twee sleuven. Elke passage dient ongeveer drie of meer seconden te duren, wat weer afhankelijk is van de lengte van het lemmet. Voltooi het polijsten met een snelle passage (ongeveer één seconde) door beide sleuven van fase 2. Voor u het mes gebruikt om er voedsel mee te snijden veegt u na het polijsten het mes schoon met een vochtige doek. Als het mes niet makkelijk door het voedsel snijdt, herhaalt u fases 1 & 2.

(Afb. 1)

3. Reinigen

Veeg de buitenkant van de messenslijper schoon met een niet schurend schoonmaakmiddel. Dompel de messenslijper nooit onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik geen smeermiddelen om de messenslijper te reinigen.

Uw messenslijper is uitgerust met twee speciale opvangbakjes onderop het apparaat. Deze opvangbakjes kunnen worden gebruikt voor het opvangen van het metaalslijpsel afkomstig van uw messen. Deze dienen regelmatig geleegd te worden door de rode kunststof pluggen onderuit het apparaat te halen. Door het apparaat ondersteboven te houden kunt u het metaalslijpsel dat er binnenin verzameld is uitschudden. Normaal gesproken dient dit ongeveer éénmaal per jaar te gebeuren.

Probeer de messenslijper niet zelf te onderhouden of aan te passen. Dit dient altijd te gebeuren door een getrainde professional.

4. Verwijdering van oude apparaten

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

5. Garantie

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricage fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

6. Technische gegevens

Apparaat	Elektrische messenslijper
Model	99319
Lichtnetgegevens	230 V, 50Hz
Stroomverbruik	40W

7. Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
Telefoonnummer: 0900-TREBS (0900-873 27 28), € 1.00 per gesprek + reguliere kosten telefonie.
Email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Deutsch

1. Allgemeine sicherheitsanweisungen

NEHMEN SIE SICH BITTE ZEIT, DIESE ANWEISUNGEN VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GERÄTES SORGFÄLTIG ZU LESEN UND HEBEN SIE SIE FÜR WEITERE ZWECKE AUF.

1. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
2. Lassen Sie besonders kleine Kinder, inkompetente bzw. unerfahrene Personen niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind.
3.Netzkabel und Stecker auf elektrische und mechanische Beschädigungen überprüfen. Niemals das Gerät an die Steckdose anschließen, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät beschädigt ist. Dies bedeutet unter anderem, dass die Reparaturen durch einen qualifizierten Elektriker durchgeführt werden müssen(*).
4.Wenn das Netzkabel des Apparates beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt und wie in dieser Gebrauchsanweisung beschriebener Weise zu nützen.
6. Tauchen Sie niemals den Boden des Glasbehälters, die Basisstation oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.
7.Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen.
8. Bevor Sie das Gerät reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
9. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien und lassen Sie es immer im Trockenen stehen.
10. Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wurde. Andernfalls können Gefahren und Risiken für den Benützer des Geräts entstehen.
11. Bewegen Sie das Gerät niemals durch das Ziehen am Netzkabel. Stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verfängt. Binden Sie das Kabel nicht um das Gerät herum und verwickeln Sie es nicht.
12. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche, wie zum Beispiel auf einen Tisch.
Bedienungsanleitung
13. Schalten Sie das Gerät immer AUS und ziehen Sieden Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
14. Diese Art von Gerät kann nicht kontinuierlich verwendet werden. Es kann nicht für professionelle Zwecke verwendet werden. Es ist daher notwendig, das Gerät von Zeit zu Zeit zum Stillstand zu bringen. Siehe das Kapitel „Wichtige Informationen“ in der Bedienungsanleitung.
15. Es ist unbedingt notwendig, das Gerät immer sauber zu halten, da die geschliffenen Utensilien direkt in Kontakt mit Nahrung kommen.
16. Vor Wartung und Reinigung oder Einbauen von Accessoires darauf achten, dass der Apparat ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist. Die Accessoires müssen vor der Reinigung unbedingt entnommen werden.
17. Niemals die beweglichen Teile des Geräts mit der Hand oder anderen Körperteilen berühren. Sie könnten sich dadurch starke Verletzungen zuziehen. Seien Sie achtsam bei der Bedienung des Geräts.
18. Das Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Hand-Fernbedienung gesteuert werden.
19. Dieses Gerät ist nicht für Kinder unter 8 Jahren geeignet und für Personen, die körperlich oder geistig behindert sind oder nicht die nötige Erfahrung oder ausreichend Kenntnis von dem Produkt haben, sofern sie nicht beaufsichtigt werden und ihre Sicherheit garantiert ist. Kinder müssen

beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung soll nicht von Kindern ausgeführt werden. Kinder, die das Gerät benützen, müssen mindestens 8 Jahre alt sein und unter Aufsicht stehen.
20. Halten Sie das Gerät und das Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fern.
21. Das Gerät ist für Haushaltszwecke und ähnliche Anwendungen wie folgt geeignet:
- in Küchenbereichen in Geschäften, Büros oder Arbeitsumgebungen ;
- in Bauernhöfen ;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen modern eingerichteten Wohnanlagen;
- in Bed und Breakfasts.

(*) Kompetenter, entsprechend qualifizierter Elektriker: der Vertriebsabteilung des ausführenden Herstellers oder Importeur oder jede anderen Person zu, die das Gerät auf dem Gemeinschaftsmarkt in Verkehr bringt, von den zuständigen Stellen dieses Mitgliedstaats zugelassen, um Gefahren und Schäden zu vermeiden. Wenden Sie sich in jedem Falle immer an einen qualifizierten Elektriker.

Informationen:
Wie oft sollten die Messer geschärft werden?
1. Schleifen Sie Ihr Messer vor jedem Gebrauch, wenn Sie eine rasierscharfe Klinge wünschen. Nach intensivem Gebrauch sollten Sie Ihre Messer schärfen und auch wenn Sie das Gefühl haben, dass sie einfach nicht mehr scharf schneiden (gehen Sie in diesem Fall Vorgang 1 und 2 durch, wie nachstehend erklärt).
2. So gehen Sie auch gewöhnlich Vorgang 1 und 2 durch, um Ihre Messer zu schleifen. Es kann auch vorkommen, dass das Messer beim ersten Schleifvorgang nicht ausreichend geschärft wurde, dazu dient nun der zweite Schleifvorgang. Es kann auch bei der Schärfung von gehärteten Stahlmessern vorkommen, da sie das extrem harte Klingen haben. Um diese Art von Messerklingen zu schleifen, wiederholen Sie einfach kontinuierlich Vorgang 1 und 2, bis das Messer scharf genug ist. Der Art der Messerklinge zufolge müssen die Schleifvorgänge mehrmals wiederholt werden (in Extremfällen kann dies ein 10-maliges Wiederholen des Schleifvorganges bedeuten). Dieser ausführliche Schleifvorgang wird allerdings nur beim ersten Schleifvorgang nötig sein.
3. Wenn Sie ein Messer mit gekrümmter Klinge schleifen, dann neigen Sie das Messer beim Schleifen der Krümmung so, dass dasjenige Stück der Klinge, das gerade geschliffen wird, parallel zur Tischfläche liegt.
4. Der Messerschärfer ist nicht für elektrische gezahnte Messer oder beidseitig gezahnte Messer geeignet. Um gezahnte Messer zu schärfen, die nicht elektrisch funktionieren, gehen Sie nur Schleifvorgang 2 durch und schleifen Sie nur die glatte Seite der Messerklinge (die Klingenseite ohne Zähne). Ziehen Sie das Messer durch den Schlitz, ohne viel Druck anzuwenden. Anmerkung: Jedesmal, wenn das Messer scharf genug geschliffen ist, ist ein Teil der Zahnung abgenommen. Durch Schleifen lange Zeit hindurch kann die Zahnung gänzlich verschwinden, und Sie müssten eine ähnliche Klinge zum Benützen des Messers finden.

2. Gebrauchsanweisungen

1.Feuchten Sie die Saug-Füße des Messerschleifers leicht an und stellen Sie ihn auf eine stabile Oberfläche. Schließen Sie das Gerät nur an eine polarisierte Steckdose an.

Aus Sicherheitsgründen verfügt das Gerät über ein Netzkabel mit einem polarisierten Stecker (ein

Kontakt ist breiter als der andere). Bei dieser Schutzvorrichtung kann der Stecker nur in einer Richtung in eine Steckdose eingesetzt werden. Wenn der Stecker nicht ganz in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn Sie auch danach Probleme haben, bitten Sie um Rat einen qualifizierten Technikeroder Elektrofachmann.

Versuchen, Sie nicht, diese Sicherheitseinrichtung zu manipulieren. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf den ON/OFF Knopf drücken.

2.Sie werden feststellen, dass an der Basis der beiden Schlitze eine Nummer verzeichnet ist (wie auf den umseitigen Anweisungen verzeichnet ist). Die Seite mit der Nummer 1 ist für den Schleifvorgang 1 und die Seite 2 für den Schleifvorgang 2 vorgesehen. Jeder Durchlauf hat zwei Schlitze, einer für jede Schleifseite des Messers einer. Wenn Sie den Messerschärfer zum ersten Mal verwenden, beginnen Sie vorerst mit Vorgang 1 – dem Präzisionsschliff.

Schleifvorgang 1 – Präzisionsschliff

Beginnen Sie mit dem Schleifen und schaffen Sie eine präzise Winkelkante. Ziehen Sie das Messer 3x langsam durch die Schlitze (Fig. 1), abwechselnd aufeinander folgend zwischen den beiden Schlitzen. Neigen Sie das Messer beim Schleifen, sodass dasjenige Stück der Klinge, das gerade geschliffen wird, parallel zur Tischfläche oder zur Arbeitsplatte liegt (Fig. 1), außer wenn Sie die Spitze der Schneide schleifen. Um die Spitze der Schneide zu schleifen, heben Sie das Messerheft leicht hoch, da der gekrümmte Teil der Schneide durch die Schneideblattführung durchgezogen wird. Wenn Sie das Messer durch die Schneideblattführung durchziehen, nehmen Sie sich etwa eine Sekunde Schleifzeit für zwei Zoll. Für eine 6-Zoll Klinge zum Beispiel würden Sie dann 3 Sekunden benötigen.

Schleifvorgang 2 – Feinpolitur

Dieser Vorgang vervollständigt den Präzisionsschliff durch Ziehschleifen oder Polieren und dies bis zur Rasierklingenschärfe.

Ziehen Sie langsam das Messer durch die Schneideblattführung (3x, wie in Fig. 1 gezeigt), abwechselnd aufeinander folgend zwischen den beiden Schlitzen. Jeder Klingendurchzug sollte etwa 2 bis 3 Sekunden dauern, je nach der Klingenlänge. Vervollständigen Sie den Schleifvorgang mit einem raschen Durchzug des Messers durch die beiden Schlitze der Seite 2 (ungefähr eine Sekunde). Bevor Sie das Messer zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden, wischen Sie das Messer bitte mit einem feuchten Tuch nach dem Polieren ab. Wenn das Messer noch nicht scharf genug geschliffen sein sollte, so wiederholen Sie bitte den Vorgang 1 & 2 nochmals.

(Fig. 1)

3. Reinigung

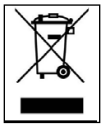
Wischen Sie die Außenseite des Messerschleifers nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln ab. Tauchen Sie den Messerschärfer niemals in Wasser.

Verwenden Sie keine Schmiermittel in Verbindung mit dem Messerschärfer.

Das Gerät ist nicht für Kinder bestimmt. Immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Der Messerschärfer verfügt über zwei spezielle Behälter an der Unterseite des Gerätes, um das verschliffene Metall aufzusammeln.

Leeren Sie diese gelegentlich aus. Hierfür sind die roten Kunststoffstopfen an der Unterseite des Geräts zu entnehmen und in der Folge die Metallreste aus den Behältern zu schütteln. Dieser Vorgang sollte mindestens einmal im Jahr vorgenommen werden. Unternehmen Sie keine selbstständige Wartung des Geräts und nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.Dies sollte nur von trainiertem Servicepersonal vorgenommen werden.

4. Entsorgung alter Geräte



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

5. Garantie

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

6. Technische Daten

Apparat	Messerschärfer
Model l	99319
Daten	230 V, 50Hz
Verbrauch	40W

7. Service

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:
TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

English

1. General safety instructions

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND SAVE IT FOR ANY FURTHER NEED.

1. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
2. Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
3. From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, all repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
6. Never immerse the base of your appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
7. Never use the appliance near hot surfaces.
8. Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
9. Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
10. Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
11. Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
12. Stand the appliance on a table or flat surface.
13. Unplug the appliance when not in use.
14. This kind of appliance cannot function continuously, it is not a professional type of appliance. It is necessary to make temporary stops. Check the section « Important information » in the instruction manual.
15. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
16. Make sure the appliance is unplugged before inserting, removing or cleaning one of the accessories. It is absolutely necessary to remove the accessories before cleaning them.
18. The appliance is not intented to be operated by means of external timer or separate remote control system.
19. This Appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the instruction manual appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by Children unless they are older than 8 years and supervised.
20. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
21. This appliance is intended for household use and similar applications such as:
– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.

(*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

Information :
How often should I sharpen my knives?
1. Polish the knife prior to each use if you want to maintain a razor sharp edge. After extensive use, if you have polished the knife and it no longer slices food with ease, run the knife through both Stage 1 and Stage 2. Although unusual, there are times when you will have to repeat Stages 1 and 2 more than once. This may occur during the first sharpening of a knife that has been improperly sharpened by another process previously. It may also occur when sharpening knives of tempered steel which have extremely hard blades.
To sharpen these types of knives with the knife sharpener, simply continue to repeat Stages 1 and 2 until the knife cuts food easily. Depending on the condition of the knife blade, you may have to repeat the process several times.(in extreme cases, this could be 10 times or more.) This extended process will only be necessary the first time you use the knife sharpener for this type of knife. Thereafter, you will be able to sharpen your knife following the normal sharpening procedure.
3. To get an even edge on the knife be sure to hold the knife blade parallel with the table or counter top while sharpening. When sharpening the tip of the blade, lift up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the blade guides.
4. This sharpener is not suitable for electric serrated knives or knives serrated on both sides. To sharpen non-electric serrated knives, use only the slots in Stage 2 and only sharpen the smooth side of the knife blade (the side without the grooves). Draw the knife through the slot using very little pressure. Note: Each time the knife is sharpened, a portion of the serration is being removed. Over a long period of time, the serration on the knife may be completely removed and you may have a knife with a blade similar to a utility knife.

2. The use

1. Moisten the bottom of the suction feet on the knife sharpener and place on a stable surface. Connect cord to a polarised outlet only.

As a safety feature, this appliance has a polarised plug (one blade is wider than the other).

The plug can only be used in a one way polarized outlet way. If the plus does not fit in the outlet, reverse the plug. If you are still unable to fit the plug, contact/ advice a qualified electrician.

Do not attempt to alter this safety feature.

The unit can be turned on by pressing the ON/OFF switch.

2. You will notice there is a number at the base of each set of slots as illustrated on the overleaf.

The different sides are indicated with the number 1 and 2. Each stage is equipped with two slots, one to sharpen you knifes on both sides.

When using the knife sharpener on your knives for the first time;

Start with Stage 1 – Precision Grinding.

STAGE 1 – Precision Grinding

Begins sharpening and creates a precision angled edge. Slowly draw the knife towards you through both blade guide slots in Stage 1 (Fig 1) three times, alternating passes between the two slots. The knife's cutting edge should be kept parallel with the table or counter top (Fig 1), except when sharpening the tip of the blade.

To sharpen the tip, lift up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the blade guides. When drawing the knife through the blade guides, allow approximately one second for each two inches of blade. For example, if sharpening a knife with a 6 inch blade, you should take approximately three seconds for each pass.

STAGE 2 – Fine Polishing

Completes the knife sharpening process by honing and polishing the knife to an exact razor sharp edge. Slowly draw the knife through both blade guide slots in stage 2 (Fig1) three times, alternating passes between the two slots. Each pass should take approximately three or more seconds, again depending on the knife blade's length. Complete the polishing process with one quick pass (approximately one second) through both slots of stage 2. Before using the knife to slice food, always wipe the knife blade with a damp cloth after polishing. If the knife does not slice food with ease, repeat stages 1 & 2.

(Fig. 1)

3. Cleaning

Wipe clean only the exterior of the sharpener with a non- abrasive cleaner. Never clean the knife sharpener in water or any other liquid fluencies. Do not use any type of lubrication in order to clean the sharpener.

Your knife sharpener is equipped with two special receptacles on the bottom of the unit.

These receptacles can be used for collecting metal filings from your knives. This needs to be emptied on a regular basis by removing the red plastic plugs on the bottom of the unit. By holding the device upside down you are able to shake out the metal filings that have collected inside. This should be done about once a year under normal usage. Do not attempt any maintenance or alteration to this item yourself. This should always be done only by a trained professional.

4. Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.

- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

5. Guarantee

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

6. Technical Data

Device	Electric knife sharpener
Model	99319
Main Data	230 V, 50Hz
Power consumption	40W

7. Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Français

1. Consignes de securité

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR TOUT BESOIN ULTERIEUR.

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu. Ne pas utiliser à l'extérieur.
2. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Branchez toujours votre appareil sur une prise murale reliée à la terre.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'habitude d'utiliser ce type d'appareil s'ils sont supervisés ou aidés concernant l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans qui seront supervisés.
5. Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. 6. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
8. Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous le nettoyez.
9. N'utilisez pas l'appareil :
- si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
- en cas de mauvais fonctionnement,
- si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
- s'il est tombé dans l'eau,
- si vous l'avez laissé tomber.

Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
10. N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
11. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire (*) afin d'éviter un danger.
13. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
14. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
15. Lors de l'utilisation, déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
16. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur comme les radiateurs afin d'éviter la déformation des parties en plastique.
17. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

(*)Personne de qualification similaire: technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation en évitant tout danger.

Information :
A quelle fréquence dois-je aiguiser mes couteaux ?
1. Polir le couteau avant chaque utilisation si vous désirez conserver une lame aiguisée comme un rasoir. Après un usage intensif, si vous avez poli le couteau et qu'il ne tranche plus les aliments avec facilité, suivre les étapes 1 et 2.
2. Même si c'est inhabituel il se peut que vous deviez répéter les étapes 1 et 2 encore une fois. Ceci peut se produire lors du premier affûtage d'un couteau qui n'a pas été correctement aiguisé par un autre processus précédent. Ceci peut également se produire lors de l'aiguisage de couteaux en acier durci qui ont des lames extrêmement dures. Pour aiguiser ce type de couteaux avec l'aiguiseur, il suffit de répéter les étapes 1 et 2 jusqu'à ce que le couteau tranche facilement. Selon l'état de la lame du couteau, vous devez peut-être répéter le processus plusieurs fois (dans des cas extrêmes, vous pouvez répéter 10 fois ou plus). Ce processus intensif ne sera nécessaire qu'à la première utilisation de l'aiguiseur à couteaux pour ce type de couteau. Ensuite, vous pourrez aiguiser votre couteau en suivant la procédure d'affûtage normale.

2. Mode d'emploi

1. Humidifier le dessous des ventouses de l'aiguiseur à couteaux et poser sur une surface stable. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise polarisée uniquement. Au titre de mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une fiche est plus large que l'autre). Cette fiche n'entrera que dans une prise polarisée dans un sens. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner.Si elle ne rentre toujours pas, faire appel à un électricien qualifié. Ne pas essayer d'altérer cette mesure de sécurité. Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF.

2. Vous noterez le chiffre qui apparaît à la base de chaque socle de couteaux comme illustré au verso. Le côté qui porte le N°1 est le Socle 1 et le côté qui porte le N°2 est le Socle 2. Chaque socle comprend 2 fentes qui aiguise chacune un côté du couteau. Lors de la première utilisation de votre aiguiseur à couteaux, commencer par : Etape 1 – Précision de l'affûtage.

ETAPE 1 – Précision de l'affûtage

Commencer l'aiguisage et créer un bord d'angle précis. Tirer lentement le couteau vers vous en maintenant la lame dans les fentes de guidage. Socle 1 (Fig 1) trois fois en alternant les passages entre les deux fentes. Le fil tranchant du couteau doit rester parallèle à la table ou au plan de travail (Fig 1), sauf pour aiguiser la pointe de la lame. Pour aiguiser la pointe, soulever le couteau et maintenir le temps que la partie courbe de la lame passe par les fentes de guidage. Lorsque vous tirez le couteau vers vous, arrêtez-vous environ une seconde tous les 5 cm - de la lame. Par exemple, si vous aiguisez un couteau avec une lame de 15 cm, vous devez prendre environ 3 secondes pour chaque passage.

ETAPE 2 – Polissage fin

Terminer le processus d'aiguisage du couteau par affilage et polissage du couteau pour obtenir un fil tranchant exact. Tirer lentement le couteau sur les deux fentes de guidage de lame dans le socle 2 (Fig.1) trois fois en alternant les passages entre les deux fentes. Chaque passage doit pendre environ au moins 3 secondes, en fonction encore de la longueur de la lame du couteau. Compléter le processus de polissage avec un passage rapide (environ 1 seconde) à travers les deux fentes du socle

2. Avant d'utiliser le couteau pour trancher des aliments, essuyer toujours la lame avec un tissu humide après le polissage. Si le couteau ne tranche pas facilement les aliments, répéter les étapes 1 & 2.

(Fig. 1)

3. Maintenance Nettoyage

Nettoyer l'extérieur de l'aiguiseur uniquement avec un nettoyant non abrasif. Ne jamais immerger l'aiguiseur à couteaux dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utiliser aucune sorte de lubrifiant avec l'aiguiseur.

Ceci n'est pas un jouet pour les enfants. Toujours garder hors de portée des enfants. Votre aiguiseur à couteaux inclut deux réservoirs spécifiques à la base afin de collecter les débris métalliques de vos couteaux. Vider de temps en temps les réservoirs en retirant les éléments en plastique rouge à la base de l'appareil et secouer les réservoirs pour faire tomber les débris collectés à l'intérieur.

Cette opération doit être effectuée environ une fois par an pour un usage normal. Ne pas essayer de réparer ou d'altérer cet appareil vous-même. Faire appel à un professionnel formé.

4. Elimination des appareils usagés

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

REMARQUE

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sure et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

5. Garantie

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste inaffecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de complainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

6. Données techniques

Appareil	Aiguiseur affûteur électrique pour couteaux
Modéle	99319
Dates	230 V, 50Hz
Wattage	40W

7. Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE